Articles Étoiles et Promotions du mois

Tupperinfo

Tupperware®

www.tupperware.be

Semaines 1-4 • **29/12/2014 – 25/01/2015**

Articles Étoiles

15

Boite à Pommes de Terre 3 l
27,2 x 18,3 x 18,7 cm h

Une conservation qui fait la différence !

- La Boite à Pommes de Terre a été développée avec **une grille Smart** spéciale qui permet de garder plus longtemps les pommes de terre : la texture, les vitamines et les saveurs se conservent.
- Grâce à son couvercle Smart, il y a une bonne circulation de l'air et **les mauvaises** odeurs sont ainsi **évitées**.
- Les Boites à Pommes de Terre et à Oignons sont **empilables**.

Plus d'informations sur la Boite à Pommes de Terre dans le Guide de Démonstration Atelier Culinaire.

29

OU

MicroCook Rectangulaire 1,7 l
28,2 x 18,2 x 7,2 cm h

Gagnez du temps grâce au MicroCook Rectangulaire 1,7 l !

- Le MicroCook Rectangulaire 1,7 l est un produit tout-en-un : **préparer, cuire, réchauffer et conserver.**
- Idéal pour la préparation ou le réchauffage des grands légumes (asperges, poireaux…), viandes et poissons entiers, lasagnes, cannellonis, chicons au jambon et fromage, gratins…
- Matériau ultrarésistant qui supporte des températures allant de -25 °C à +200 °C : compatible avec une utilisation **au congélateur, au réfrigérateur et au micro-ondes**.
- Avantages de la cuisson au micro-ondes : **gain de temps et d'énergie**.
- Cuisson au four à micro-ondes à 800 watts pendant max. 30 mn.
- Fond texturé pour pouvoir mélanger de façon optimale et réduire la visibilité des rayures.
- Le couvercle de conservation souple (blanc) n'est pas compatible avec une utilisation au four micro-ondes.

29

Set Gagn-e-Space Plus
2 x n°1 + 2 x n° 2 + 2 x n° 3 + 1 x n°4

OU

Set de Bols Illumina
350 ml + 800 ml + 4,3 l

43

Gagn-e-Space Plus n°3
27 x 9 x 17 cm h / 1,7 l

Gagn-e-Space Plus n°2
27 x 9 x 11 cm h / 1,1 l

Gagn-e-Space Plus n°1
27 x 9 x 6 cm h / 500 ml

Gagn-e-Space Plus n°4
27 x 9 x 23 cm h / 2,3 l

Placards ordonnés grâce aux Gagn-e-Space Plus !

- Idéal pour la **conservation** des céréales, sucre, farine, sel…
- Nouveau **couvercle coulissant multifonctionnel** :
  - 3 tailles d'ouverture : petite, moyenne, grande.
  - Également utilisable comme cuillère avec une capacité de 25 ml.
  - **Facile à ouvrir/fermer**. Faites glisser la cuillère complètement vers l'arrière (couvercle totalement ouvert) avant de la retirer afin de ne pas endommager le couvercle.
- **Transparent** pour facilement identifier le contenu.
- **Modulaire** : lorsque vous empilez un Gagn-e-Space Plus n°1 et un n°2 l'un sur l'autre, vous avez la même hauteur que le Gagn-e-Space Plus n°3.
- Gagn-e-Space Plus n°1 : 500 g de sel, 400 g de riz, 300 g de noix…
- Gagn-e-Space Plus n°2 : 500 g de sucre en poudre, chapelure, sel marin…
- Gagn-e-Space Plus n°3 : 1 kg de farine, 750 g de muesli…
- Gagn-e-Space Plus n°4 : 2 kg de céréales, 160 sachets de thé…

Une belle table grâce aux Bols Illumina.

- Parfait pour la **conservation**, le **transport** et le **service** de toutes sortes de plats : salades, pâtes, tapas…
- Design spécifique du couvercle pour pouvoir bien **superposer** les Bols.
- **Rangement compact** sur la table ou dans le réfrigérateur.
- Le Bol Illumina 4,3 l est idéal pour servir, conserver et transporter des salades fraiches, des pâtes ou des chips.
- Les Bols Illumina 350 ml & 800 ml sont des Bols idéaux pour le service, la conservation et le transport de dressings, sauces, légumes coupés ou épices.

Micro Minute
28,1 x 22,5 x 15,7 cm h / 3 l

55

La cocotte-minute Tupperware au four à micro-ondes !

Des plats mijotés et sains en un rien de temps !

- Le Micro Minute **allie les méthodes de cuisson traditionnelle à la cuisson au four à micro-ondes**.
- **Gain de temps** pour votre famille ou vos activités car il est inutile surveiller et de mélanger les ingrédients pendant la cuisson.
- Les températures élevées de cuisson diminuent le temps de cuisson et permettent d'obtenir une meilleure qualité de nourriture.
- La cuisson sous pression permet de **conserver les saveurs et les couleurs des aliments**.

Pendant l'Atelier Tupperware

- Une base de 3 l avec une capacité utile minimale de 400 ml (repère « MIN ») et maximale de 2 l représentée par le repère de remplissage « MAX ».
- Un couvercle avec **verrouillage par système de baïonnette** comprenant les différentes valves.
- Un loquet de sécurité (avec valve de sécurité) empêchant l'ouverture du couvercle lorsque le Micro Minute est sous pression. Lorsqu'il n'est pas correctement fermé, la pression ne sera pas générée.
- La valve de régulation régule la pression pendant la cuisson.
- La valve d'indication de pression (avec indicateur de pression) indique lorsque le Micro Minute est sous pression (indicateur de pression soulevé) et se soulève lorsque la pression dépasse un certain niveau. Elle joue donc également le rôle de soupape de sécurité.

- Un joint d'étanchéité permet de seller le couvercle à la base une fois fermé.
- Idéal pour réaliser des ragouts, des tajines, des risottos, des soupes...
- Préférez l'utilisation d'herbes et d'ingrédients frais.

Mode d'emploi

- Coupez la viande et les légumes en petits morceaux de taille régulière et placez-les dans le Micro Minute. Rajoutez du liquide (pas de sauce) avec un minimum de 150 ml par 10 mn de cuisson. Si votre cuisson est de 20 mn, vous devez rajouter minimum 300 ml de liquide.
- Fermez le couvercle ainsi que le loquet de sécurité. Lorsque le loquet de sécurité est abaissé, vous ne pourrez plus ouvrir le couvercle.
- Mettez au four à micro-ondes et faites cuire le temps indiqué. Le Micro Minute va d'abord se mettre sous pression. Lorsque ce sera le cas, l'indicateur de pression rouge se lèvera et la cuisson se poursuivra.
- Une fois la cuisson terminée, observez un temps de repos (cf. table des principaux temps de cuisson) en laissant le Micro Minute dans le four à micro-ondes. Ce temps de repos va permettre à la pression de redescendre.
- Utilisez des maniques pour ne pas vous brûler. Soulevez le loquet de sécurité puis ouvrez le couvercle. Servez-vous du couvercle comme d'un bouclier pour ne pas être surpris par la vapeur encore présente dans le Micro Minute.
- Rajoutez les épices, sauces... mélangez et servez !

Précautions d'utilisation et entretien

- Les **pictogrammes** de précautions d'utilisation sont **gravés sur et à l'intérieur du couvercle**.
- Toutes les pièces conviennent au lave-vaisselle. Retirez les valves et lavez-les séparément à la main pour éviter de les perdre dans le lave-vaisselle.
- Si les aliments attachent au fond, laissez tremper avec du produit vaisselle.
- N'utilisez jamais de tampon ou de produits détergents abrasifs.
- Rangez toujours votre Micro Minute ouvert, couvercle à l'envers et base dessus.

Pour plus d'informations sur le Micro Minute demandez la fiche produit à votre Concessionnaire.

Livre de recettes Micro Minute

Le nouveau Livre de recettes Micro Minute contient de nombreuses recettes délicieuses que vous pouvez préparer de manière simple et rapide. Redécouvrez les saveurs authentiques des plats de vos grands-mères sans y passer votre journée !

+ EXTRA* 15

Cuiseur Riz Micro-Ondes
20,8 x 16,5 cm h / 2,2 l

Pratique, rapide et intuitif !

- Un **riz cuit à la perfection** et sans surveillance !
- Pas de débordement, pas de perte de goût.
- Pour **une grande simplicité d'utilisation**, des pictogrammes expliquant l'assemblage se trouvent sur l'insert du Cuiseur Riz.
- Passe directement du four à micro-ondes à la table.
- Conservation possible au **réfrigérateur** (couvercle non étanche).
- **Rangement compact**.

Plus d'informations sur le Cuiseur Riz Micro-Ondes dans le Guide de Démonstration Atelier Culinaire.

* Uniquement valable du 29/12/2014 au 04/01/2015.

Boite à Charnières*
E1359 € 20,00

Pour la maison ou pour emporter !

- Une Boite **multi-usages** pour des snacks, des sucreries ou bien des lunchs.
- La base est texturée pour limiter la visibilité des rayures.
- Le couvercle est **transparent** pour facilement identifier le contenu.
- Le couvercle est détachable de la base pour **un lavage optimum**.

* Uniquement valable du 29/12/2014 au 04/01/2015.

Gant en Silicone
30,6 x 18,5 cm
E1363 € 25,00

Cuisinez en toute sécurité !

- Combinaison du silicone avec un gant de cuisine traditionnel :
  - **Avantages du silicone** : léger, protège de la chaleur, flexible, résiste à l'eau, procure une bonne prise en main grâce à sa matière antidérapante et à la liberté de mouvement du pouce.
  - **Avantages du gant de cuisine traditionnel** : confortable et doux, les mains ne transpirent pas, et il protège les avant-bras.
- Toujours retirer le Gant en tirant la partie en tissu. La partie en silicone peut rester très chaude.
- Le Gant en Silicone ne doit pas être en contact direct avec la source de chaleur.
- Évitez le contact avec des ustensiles tranchants.
- Lichette pour **accrocher** le Gant.
- Instructions de lavage à l'intérieur du Gant (laver à 40 °C).

Pichet Gradué 2 l
+ Shaker 350 ml
+ L'Aide-Gastronome
E1357 € 41,80

Pichet Gradué 2 l
ø 16,3 x 15,5 cm h
E1354 € 25,90

Pichet multifonctionnel !

- Pour facilement **mesurer, mixer, mélanger, égoutter et conserver** toutes sortes de préparations.
- Un Pichet pour réaliser de la pâte à gâteau, à tarte, à crêpes...
- Le Pichet Gradué 2 l est composé **d'une base, d'un couvercle collerette et d'un petit couvercle**.
- Base avec **graduations en ml pour les liquides** (eau, lait, jus...) et en **g ou kg pour les solides** (farine, riz, sucre). Les graduations sont moulées dans la matière et donc inaltérables.
- Fond texturé pour diminuer la visibilité des rayures.
- Fond du Pichet arrondi pour pouvoir mélanger facilement. Grâce au rond antidérapant, le Pichet reste stable sur le plan de travail pendant son utilisation.
- **Couvercle 3 positions** :
  - ouvert : assurez-vous que la languette soit alignée avec la poignée ;
  - fermé : pour conserver des préparations ;
  - égoutter : assurez-vous que les lignes parallèles sur le couvercle collerette soient alignées avec le bec verseur.
- Couvercle collerette pour **mixer sans éclabousser**.
- Encoche dans le couvercle collerette pour pouvoir utiliser **les éléments de L'Aide-Gastronome** en combinaison avec le Pichet Gradué 2 l pour par exemple intégrer du jus de fruits pressés directement dans la préparation.
- Placez le **Shaker 350 ml** dans le couvercle collerette pour par exemple faire fondre du chocolat au bain-marie.
- **Poignée renforcée** pour travailler en toute sécurité, y compris quand le Pichet est complètement rempli.

Shaker 350 ml offert à l'achat du Pichet Gradué 2 l et de L'Aide-Gastronome !

Shaker 350 ml
ø 9,9 x 17,4 cm h
E1355 € 11,80

Idéal pour la cuisine ou en route !

- Pour facilement **mesurer, mixer, mélanger, servir, conserver et verser** toutes sortes de vinaigrettes, sauces, milkshakes...
- Le Shaker est composé **d'une base de 350 ml, d'un couvercle et d'un petit clapet anti-goutte**.
- Base **avec graduations de 25 ml à 350 ml**. Les graduations sont moulées dans la matière et donc inaltérables.
- Forme ergonomique pour une **bonne prise en main**.
- Tient parfaitement dans la porte du réfrigérateur.
- **Large ouverture** pour l'utiliser avec un mixeur plongeant et nettoyer facilement la base.
- Couvercle étanche pour mixer les préparations en toute sécurité.
- Bec verseur arrondi pour **verser** facilement et **sans en mettre à côté**.
- Graduations à l'intérieur du couvercle (25, 50 et 75 ml) pour mesurer de petites quantités. Pour cela, fermez le clapet anti-goutte et utilisez le couvercle comme un bol.
- Grâce au **clapet anti-goutte**, le couvercle reste propre : les gouttes éventuelles retombent directement dans la base.
- La **grille** du Shaker Verseur et les éléments de **L'Aide-Gastronome** s'adaptent parfaitement sur le Shaker. Le Shaker s'adapte également sur le couvercle collerette du **Pichet Gradué 2 l**.
- **Comment utiliser** :
  - Remplissez le Shaker jusque max. 350 ml.
  - Placez le couvercle avec le clapet légèrement entrouvert sur la base de sorte qu'il n'y ait pas de pression dans le Shaker.
  - Fermez le clapet en appuyant dessus avec deux doigts. Vous entendrez alors un « clic ».
  - Agitez bien en gardant votre index sur le clapet, votre majeur et annulaire sur le couvercle et votre pouce et auriculaire sur la base.
  - Après avoir secoué, replacez le Shaker sur le plan de travail, ouvrez le clapet à l'aide de la petite languette en le plaçant en position verticale à 90°. Versez.
- Ne convient pas pour des préparations chaudes ou des boissons gazeuses.

L'Aide-Gastronome
E1356 € 15,90

Un classique de la préparation !

- **Ustensile multifonctionnel**, idéal pour la cuisine quotidienne.
- Permet de **râper** le zeste des agrumes et de les **presser**, ainsi que de **séparer le blanc des jaunes d'œufs**.
- Il est composé d'une base translucide, d'un couvercle pour conserver ou verser, d'un presse-agrumes, d'un zesteur et d'un séparateur d'œufs.
- Base avec **graduations en ml** jusqu'à **200 ml**. Les graduations sont gravées dans la matière et donc inaltérables.
- **Rangement facile** car les éléments s'emboitent parfaitement.
- Tous les éléments peuvent être utilisés avec **le Pichet Gradué 2 l et le Shaker 350 ml**.
- **Transparent** pour facilement identifier le contenu.

BreadSmart Plus, Planche et Séparateur
BreadSmart Plus : 37,9 x 27 x 15,9 cm h
Planche : 30,2 x 22,4 x 1 cm h
Séparateur :
12 x 11 cm (côté long) x 7 cm (côté court)

BreadSmart Plus
E1360 € 45,90

Du pain toujours frais et gouteux !

BreadSmart Plus

- Solution moderne et élégante pour une **conservation plus longue de toutes sortes de pains**.
- Se compose de 3 parties : une base, un insert comprenant le filtre CondensControl et un couvercle.
- **Dimensions généreuses** pour conserver différentes sortes de pain en même temps : 1 grand pain ou 2 à 3 plus petits. Attention : pour éviter la formation de moisissure, conservez toujours des pains de même type.
- Grâce à sa forme rectangulaire, vous pouvez **accéder facilement au pain**.
- Les rainures dans la base assurent une **bonne ventilation** sous le pain.
- Les parois sont incurvées pour une **bonne prise en main** et circulation de l'air.
- Le couvercle possède deux poignées qui lui permettent d'être également utilisé comme **petit plateau** pour par exemple transporter et servir pain, beurre, chocolat ou confiture. Grâce aux quatre pieds antidérapants, il reste en permanence stable sur le plan de travail.
- Le couvercle possède également une **rigole** lorsqu'il est utilisé en combinaison avec la Planche pour récupérer les miettes de pain.
- Le **filtre CondensControl** se situe dans les parties courtes de l'insert noir. Il veille à ce que l'humidité soit régulée et que l'excès sorte de la BreadSmart Plus pour qu'il n'y ait pas de formation de moisissure. Dans un environnement très sec, il veillera à ce que le pain ne se dessèche pas.
- Le bord intérieur de l'insert noir empêche les miettes de venir bloquer le filtre.
- **Facile à assembler** :
  - Placez la base sur un plan de travail stable.
  - Positionnez l'insert sur la base. Fixez-le en poussant d'abord sur les deux coins d'un côté puis sur les deux autres.
  - Placez le couvercle de sorte que les pieds antidérapants soient à l'intérieur de la BreadSmart Plus.
  - Si vous avez la Planche, placez-la sur le couvercle.
- **Facile à démonter** :
  - Retirez la Planche et le couvercle.
  - Placez une de vos mains dans la base. Avec les doigts de l'autre main, attrapez le bord de l'insert.
  - Tirez alors l'insert vers le haut.
- Les moisissures se forment à cause des miettes. Pensez donc à bien nettoyer régulièrement la BreadSmart Plus.

Planche

- La Planche à découper **s'adapte parfaitement sur le couvercle** de la BreadSmart Plus.
- Elle peut également s'utiliser seule. Les quatre pieds antidérapants assurent une **stabilité optimale**.
- La Planche peut se ranger aussi bien dans la BreadSmart Plus que sur son couvercle.
- En combinaison avec le couvercle de la BreadSmart Plus, du fait que la Planche est plus haute, votre couteau n'endommagera jamais le bord du couvercle lorsque vous couperez le pain.

Séparateur

- Idéal pour la **conservation du pain en tranches.** Grâce au Séparateur, les tranches sont bien maintenues les unes contre les autres et seule la croute reste en contact avec l'air.
- Comment utiliser :
  - Placez les tranches de pain dans la BreadSmart Plus de manière à ce qu'elles soient parallèles aux rainures dans la base.
  - Placez le Séparateur en vous assurant que les rainures d'un des côtés du Séparateur soient alignées avec les rainures dans la base. L'autre côté du Séparateur viendra se positionner sur les tranches de pain.

Set MultiFlex Mini Muffins et Livre de recettes « Les MINI »
15 cavités de 31 ml / 29,8 x 19,4 x 4,4 cm h
E1366 ~~€ 77,00~~ € 68,00

Le Livre de recettes « Les MINI »
à seulement € 8 à l'achat de
2 MultiFlex Mini Muffins !

Moules Flexibles !

- Idéal pour cuire de délicieux **mini flans, mini brioches, mini mousses, mini muffins au chocolat, mini timbales…**
- Matière **100 % silicone** qui supporte +220 °C pour des cuissons uniformes au four traditionnel et au four à micro-ondes, et -25 °C pour des moulages rapides de glaces ou d'entremets.
- Démoulage réussi à tous les coups.
- Ultra légers et **incassables**.
- Souples et indéformables, ils sont faciles à ranger.
- **Anti-adhérents** : inutile de beurrer ou de fariner avant cuisson.
- Très bonne conduction de la chaleur : les préparations à base de levure lèvent 2 fois mieux que dans un récipient classique.
- **Nettoyage facile** : les résidus glissent.

Bols et Plateau à Tapas Allegra
Bol Allegra 740 ml : ø 20,7 x 7 cm h
Bol Allegra 1,5 l : ø 26,1 x 9 cm h
Bol Allegra 3,5 l : ø 32,2 x 10,5 cm h
Plateau à Tapas Allegra : 2 x 260 ml et 2 x 290 ml

Bol Allegra
740 ml
E1362 € 11,00

Bol Allegra
1,5 l
E1364 € 19,00

Bol Allegra
3,5 l
E1365 € 22,00

Plateau à Tapas Allegra
E1361 € 16,00

Un joli design !

- **Le Plateau à Tapas Allegra** est idéal pour **servir** des snacks, des zakouskis et même des desserts comme des brochettes de fruits.
- Les **Bols Allegra** sont idéals pour **préparer, conserver, transporter et servir** toutes sortes de salades.
- Une gamme bicolore avec un contraste mat/brillant **très design**.
- Chaque Bol dispose d'un couvercle hermétique et étanche pour un **transport en toute sérénité**.
- **Manipulation facile du couvercle** :
  - **Pour ouvrir** : appuyez au centre avec la paume de la main et soulevez le bord avec l'autre main ;
  - **Pour fermer** : pressez le couvercle avec la paume de la main de part et d'autre, en faisant le tour du Bol.
- Ne convient pas pour les préparations chaudes.

SUPER PROMO*

Bols Classico Junior 500 ml
2 x 500 ml
4551 € 5,00

Retour à l'essentiel !

- Idéal pour **préparer à l'avance** et/ou **conserver** tous types de plats froids au réfrigérateur : salades de riz, de pâtes, de crudités, de poulet... Vous pouvez également **emporter** votre Bol au bureau, en pique-nique, à un barbecue...
- Couvercles souples et hermétiques avec languette pour **une ouverture facile.**
- Bases translucides afin de **visualiser le contenu**.
- Les couleurs modernes et les stries dessinées sur la base leurs donnent **un look trendy et dynamique**. Super sympa pour présenter vos plats à table.
- Les Bols Classico sont **très stables** : vous pouvez facilement empiler plusieurs Bols.
- Les Bols Classico s'emboîtent les uns dans les autres pour un **rangement optimal**.
- **Pour ouvrir** : tenez la base d'une main et soulevez le couvercle grâce à la languette.
- **Pour fermer** : posez le couvercle sur la base. Faites glisser vos pouces sur tout le pourtour du Bol. Soulevez légèrement la languette pour vider l'air et pressez de nouveau le milieu du couvercle pour fermer.
- Laissez refroidir vos aliments avant de les placer dans les Bols Classico.

* 1 set par Client présent à un Atelier Tupperware.

GRATUIT*

MicroFibre à Lunettes
20 x 15 cm

Votre nouvel ami pour le nettoyage des surfaces délicates !

- Idéale pour **nettoyer** lunettes, lentilles de caméra, argenterie, instruments de musique, écrans mobiles...
- Élimine les empreintes digitales et emprisonne la poussière et la saleté immédiatement.
- Utilisez le chiffon sec.

* 1 par Client présent à un Atelier Tupperware.

Recette

Poulet à la moutarde

Temps de préparation :
15 mn + 60 mn pour la marinade

Temps de cuisson : 20 mn à 800 watts

Temps de repos : 5 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- **1 poulet entier (800 g), coupé en morceaux**
- **6 oignons jeunes, hachés**
- **3 gousses d'ail, écrasées**
- **100 ml de mayonnaise allégée (5 % M.G.)**
- **100 ml de crème liquide allégée (5 % M.G.)**
- **30 ml de moutarde de Dijon**
- **½ c. à c. de gingembre moulu**
- **300 ml de bouillon de volaille dégraissé**
- **5 ml de sel et 1 pincée de poivre**

Préparation

1. Placez les morceaux de poulet en une seule couche dans le **Micro Minute**. Assurez-vous que les os ne touchent pas les parois internes du Micro Minute.
2. Répartissez les oignons hachés dans le **TurboMax** et l'ail écrasé sur le poulet.
3. Dans le **Pichet Gradué 2 l**, battez la mayonnaise, la crème, la moutarde de Dijon, le gingembre et le bouillon de volaille (la sauce semblera légère). Versez ce mélange sur le poulet. Couvrez, réfrigérez 60 mn pour mariner en tournant les morceaux au bout de 30 mn.
4. Faites cuire au four à micro-ondes 20 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn avant de mélanger et de servir.